



FEUER & TEIG

Sancta Katharina



Zutaten

Vorteig

400 g Roggenvollkornmehl

400 g Wasser (ca. 30 C)

40 g Roggenanstellgut

Hauptteig

Vorteig

400 g Wasser (kalt)

450 g Roggenvollkornmehl

150 g Roggenschrot (mittel oder grob)

50 g Zuckenrübensirup

22 g Salz

3 g Brotgewürz

ZUBEREITUNG

1. Anstellgut, Wasser und Roggenvollkornmehl vermengen. Abgedeckt 12–16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen..
2. Vorteig mit den restlichen Zutaten mischen. Nur so lange rühren, bis alles verbunden ist. Roggenteig wird nicht geknetet..

HINWEISE

dsfsfsdf